








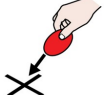









LA		DE	LA		AUX		DE	
la	recette	de	la	confiture	aux	pommes	de	Noël



		750	g	DE		.
JE	épluche	750	grammes	de	pommes	.

JE		LES		.
Je	découpe	les	pommes	.

JE		LES			1		.
Je	met	les	pommes	dans	UNE	casserole	.

JE		500	g	DE		+	1		DE		+	200	mL
Je	ajoute	500	grammes	de	sucré	et	UNE	cuillère	de	épices de Noël	et	200	millilitres

DE		D'		+	UN		+	UNE		+	UN		.
de	jus	d'	orange	et	1	zeste d'orange	et	1	gousse de vanille	et	1	sachet de sucre vanillé	.

		.
Cuire	15 minutes	.